




## Mezcal Artesanal

 **Catégorie**  
Artisanal Mezcal

 **Appellation**  
Mezcal

 **Cuisson**  
Four conique en terre  
avec pierres de rivière

 **Mouture**  
Tahona

 **Fermentation**  
Fûts en bois  
d'Ocote

 **Distillation**  
Alambic en  
Cuivre

 **Marque**  
Nitzuga

 **Producteur**  
Casa de Tradición  
y Mezcal Mateo,  
S. DE RL. MI.


 **Origine**  
Oaxaca


 **Région**  
Santiago  
Matatlan



## Description


Ce mezcal 100% artisanal, élaboré à partir d'agave Espadín, est le fruit du dévouement, du sacrifice et de l'amour d'une famille ancrée dans les traditions de Santiago Matatlán. Il se caractérise par un profil équilibré, offrant des notes herbacées et citriques, une saveur fruitée et une finale légèrement fumée.


 **Alc Vol**  
45%


 **Cont Net**  
700ml


 **Distillation**  
Double


## Notes de Dégustation


 Cristallin

 Bel équilibre au nez de notes agrumées et herbacées

 Fruité avec une finale légèrement fumée

 **Code SAQ**  
15271145

 **Niveau d'appellation**  
DO

 **Maitre Mezcalero**  
Agustín Mateo Martínez y Efigenia Martínez Blas